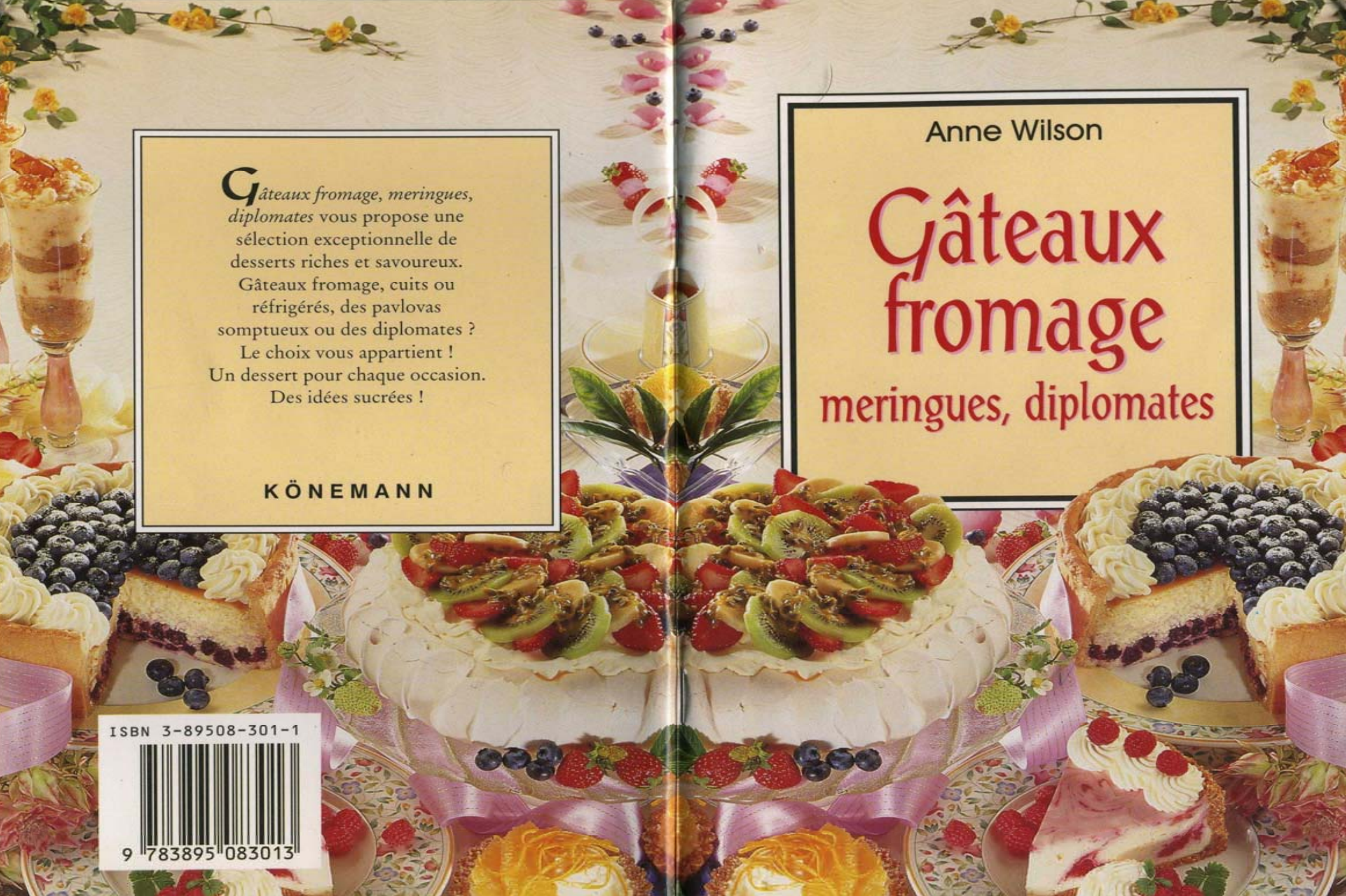


Gâteaux fromage, meringues, diplomates vous propose une sélection exceptionnelle de desserts riches et savoureux. Gâteaux fromage, cuits ou réfrigérés, des pavlovas somptueux ou des diplomates ? Le choix vous appartient ! Un dessert pour chaque occasion. Des idées sucrées !

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-301-1

9 783895 083013

Anne Wilson

Gâteaux fromage
meringues, diplomates

Précisions utiles

Très facile — Facile — Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Cheesecakes, pavlovas and trifles

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne
Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Annie Berthold, Düsseldorf
Roxanne Camporeale, Cologne
Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris
Flashage : ivis, Cologne
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Miracle Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-301-1

10 9 8 7

Gâteaux fromage
meringues, diplomates



KÖNEMANN

Gâteaux au fromage

On raconte que le fromage frais fut une trouvaille américaine mise au point il y a plus d'un siècle et commercialisée pour la première fois par un fermier de l'État de New York. Nous vous proposons une sélection de gâteaux au fromage tous plus savoureux les uns que les autres.

Gâteau au fromage et crème fraîche

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 8 à 10 personnes

Croûte
250 g de biscuits complets émiettés
1 cuil. à café d'épices mélangées ou de cannelle
2/3 de tasse de beurre, fondu

Préparation au fromage
500 g de fromage frais
150 g de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à soupe de jus de citron
4 œufs

Garniture *(voir d'autres idées de garnitures en page 4)*
250 ml de crème fraîche
1 1/2 cuil. à café d'essence de vanille
3 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de sucre
Muscade pour saupoudrer

1. Croûte
Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger les miettes de biscuits, les épices mélangées ou la cannelle et le beurre. Répartir uniformément la préparation au fond d'un moule à fond amovible de 20 cm. Presser délicatement avec les mains. Cuire au four 8 minutes. Laisser refroidir.

2. Préparation au fromage
Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre, l'essence de vanille, le jus de citron et continuer de battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre.

3. Verser sur la croûte de biscuits. Cuire au four 45 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Retirer du four.

4. Garniture
Dans une terrine, mélanger la crème fraîche, l'essence de vanille, le jus de citron et le sucre. Étendre sur le gâteau. Saupoudrer de muscade. Remettre au four



Gâteau au fromage et à la crème fraîche

et poursuivre la cuisson 7 minutes. Laisser refroidir et tenir au frais.

Garnitures variées pour gâteau au fromage

À la mangue

Disposer des tranches de mangue fraîche ou en conserve et égouttées sur le gâteau au fromage (voir recette page 2 et omettre la muscade).

Aux cerises

Égoutter 1 grand bocal de cerises dénoyautées et réserver la moitié du jus. Déposer les cerises bien égouttées sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture). Délayer 1 cuil. à soupe de Maïzéna dans un peu du jus mis de côté. Dans une casserole, faire chauffer le reste du jus des cerises. Ajouter la fécule délayée en remuant, jusqu'à épaississement de la sauce. Laisser tiédir. En badigeonner les cerises et tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.

Aux agrumes

À l'aide d'un couteau économe, retirer le zeste de deux oranges, de deux citrons verts et d'un citron. Dans une casserole, mélanger 2/3 de tasse de sucre et 4 cuil. à soupe d'eau. Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et ajouter les zestes des agrumes. Laisser mijoter environ 3 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement et que les zestes soient tendres. Égoutter. Disposer les zestes d'agrumes sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture).

Aux myrtilles

Battre 180 ml de crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Étendre sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture) et garnir de myrtilles. Saupoudrer légèrement de sucre glace tamisé.

Aux pommes caramélisées

Dans une casserole, faire chauffer 1/4 de bol de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau. Laisser mijoter de 2 à 3 minutes. Ajouter 2 pommes vertes pelées en tranches et cuire jusqu'à ce que ce soit doré. Ajouter 4 cuil. à soupe de crème normale ou allégée épaisse, remuer et laisser tiédir. Étendre sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture).

Aux fraises

Disposer 400 g de fraises de façon décorative sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture). Badigeonner de 4 cuil. à soupe de confiture de fraises fondue. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.

Aux fruits

Étendre 180 ml de crème fouettée sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture). Disposer 2 kiwis pelés en tranches sur le contour du gâteau, en faisant chevaucher les tranches les unes sur les autres. Déposer une couronne de fraises coupées en deux juste à côté des kiwis, puis une couronne de tranches d'abricot ou de pêche en conserve bien égouttées. Déposer des myrtilles au centre du gâteau. Faire chauffer 4 cuil. à soupe de confiture d'abricots. Laisser tiédir et en badigeonner les fruits. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit ferme.

Au caramel

Dans une casserole, faire bouillir 1/4 de bol de sucre et 4 cuil. à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramel. Retirer du feu immédiatement et ajouter 125 ml d'eau chaude. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à dissolution complète. Tout en remuant, ajouter 60 g de beurre et 1/4 de tasse de crème. Ajouter 1 cuil. à soupe de gélatine gonflée dans 2 cuil. à soupe d'eau froide. Bien mélanger. Laisser refroidir 20 minutes et étendre délicatement sur le gâteau au fromage (recette page 2, sans la garniture).



Gâteau au fromage au pamplemousse

Gâteau au fromage au pamplemousse

Préparation : 35 minutes + 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 à 10 personnes



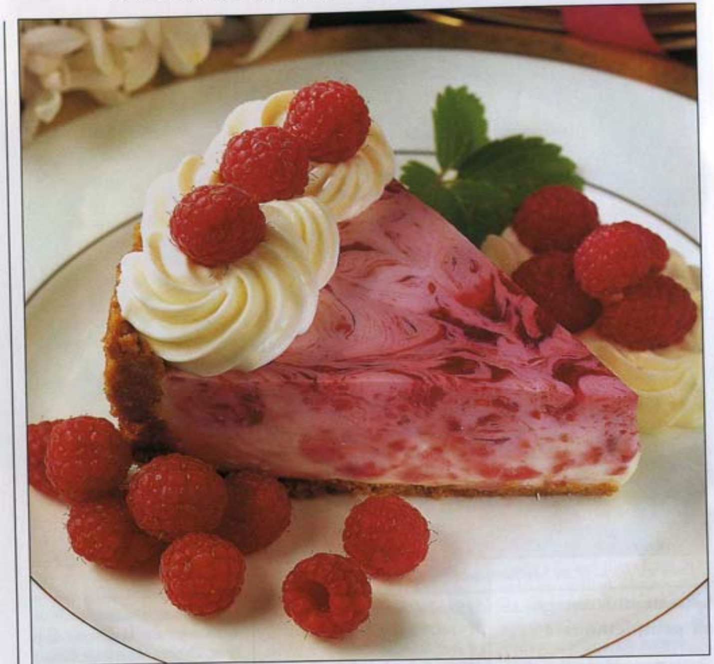
Croûte
125 g de biscuits écrasés
1 cuil. à soupe de cassonade
50 g de beurre, fondu

Garniture au fromage
375 g de fromage frais
1/3 de tasse de sucre
150 ml de jus de pamplemousse
1 cuil. à soupe de gélatine
4 cuil. à soupe d'eau
300 ml de crème fouettée
2 pamplemousses roses, pelés à vif

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à fond amovible de 20 cm. Mélanger les biscuits, la cassonade et le beurre. Répartir uniformément dans le moule. Presser délicatement avec les mains. Cuire au four 8 minutes. Laisser refroidir. Battre le fromage frais et le sucre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter le jus petit à petit tout en battant.

2. Faire gonfler la gélatine dans l'eau. Déposer la terrine dans de l'eau bouillante pour faire fondre la gélatine. Ajouter au mélange de fromage frais et bien mélanger.

3. Incorporer la crème et les quartiers pelés d'un pamplemousse. Verser sur la croûte. Tenir au frais 3 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Disposer les quartiers pelés d'un pamplemousse rose sur le gâteau. On peut aussi décorer avec de la crème fouettée et des zestes de pamplemousse.





1. Déposer le mélange biscuité et presser fermement dans le fond et sur les bords du moule.



2. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide.

Gâteau au fromage marbré aux framboises

Préparation : 40 minutes + 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 à 10 personnes

250 g de biscuits complets émiettés
90 g de beurre, fondu

Garniture
4 cuil. à soupe d'eau froide
2 cuil. à soupe de gélatine
500 g de fromage frais
4 cuil. à soupe de jus de citron
1/2 tasse de sucre
300 ml de crème fouettée
250 g de framboises surgelées
2 cuil. à soupe de sucre supplémentaire



1. Tapisser de papier d'aluminium la base d'un moule de 23 cm à fond amovible et beurrer. Dans une terrine, mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Déposer dans le moule et presser fermement dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais 20 minutes.

2. Garniture
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'une terrine d'eau bouillante ou au micro-ondes. Laisser tiédir.

3. Battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le jus de citron et le sucre. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer délicatement la crème fouettée.

4. Dans le bol du mixeur, déposer les framboises et le sucre supplémentaire. Actionner jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer la moitié de la gélatine dans la garniture au fromage. Incorporer le reste du mélange de gélatine dans les framboises sucrées. Verser les deux mélanges dans le moule. Promener une brochette en zigzag pour donner un effet marbré. Tenir au frais 4 heures jusqu'à ce que la préparation soit ferme. Décorer de crème fouettée et de framboises.

Cuisi-truc

On trouve dans les magasins du fromage frais allégé, moins riche en graisses et donc moins riche en calories. Vous pouvez remplacer le fromage par sa version allégée dans toutes les recettes présentées ici.

Gâteau au fromage marbré aux framboises



3. Ajouter le jus de citron et le sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.



4. Promener une brochette en zigzag pour donner un effet marbré.

Gâteau au fromage au rhum, bananes et chocolat

Préparation : 40 minutes + 1 à 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 carrés

180 g de biscuits au chocolat émiettés
90 g de beurre, fondu

Garniture
375 g de fromage frais
2/3 de tasse de cassonade
1 grosse banane écrasée
2 cuil. à soupe de farine
3 œufs
1 cuil. à soupe de rhum
2 cuil. à soupe de crème fraîche
80 g de chocolat noir, fondu
Crème fouettée
1 banane supplémentaire
Cacao

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 23 cm. Dans une terrine, mélanger les miettes de biscuit et le beurre fondu. Presser dans le fond du moule.

2. Garniture
Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter la cassonade, les bananes et la farine. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter le rhum, la crème fraîche et le chocolat fondu et tempéré. Battre jusqu'à ce que ce soit bien lisse.

3. Verser sur la croûte. Cuire au four 45 minutes jusqu'à ce que ce soit à peine ferme au toucher. Laisser refroidir. Tenir au frais. Servir froid. Couper en carrés et garnir de crème fouettée et de tranches de banane. Saupoudrer de cacao.

Gâteau au fromage glacé

Préparation : 40 minutes + 4 heures
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes
Pour 10 personnes

Croûte
125 g de biscuits au chocolat émiettés
60 g de beurre fondu

Garniture
250 g de ricotta
250 g de fromage frais
1 tasse de sucre
3 œufs, séparés
6 cuil. à soupe de café instantané
1 cuil. à soupe d'eau chaude
1 paquet de gélatine
2 cuil. à soupe d'eau froide
125 g de chocolat noir, fondu
250 ml de crème légèrement fouettée
Crème fouettée pour décorer
Chocolat et cacao pour décorer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger les biscuits et le beurre. Répartir uniformément au fond d'un moule à fond amovible de 23 cm. Presser délicatement avec les mains. Cuire au four de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir.

2. Garniture
Mélanger la ricotta et le fromage frais au mixeur jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que ce soit mélangé. Ajouter les jaunes d'œufs et continuer de battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le café dissous dans l'eau chaude, la gélatine gonflée dans l'eau froide puis fondue, et le chocolat fondu au mélange de fromage. Bien mélanger.

3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer à la garniture en pliant, avec la crème fouettée. Verser sur la croûte de biscuits. Couvrir d'une feuille de plastique et congeler ou placer au réfrigérateur environ 4 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer avec de la crème fouettée et des petits chocolats ou des grains de chocolat. Saupoudrer de cacao. Ce gâteau se sert froid ou congelé, et coupé en tranches fines.

Gâteau au fromage glacé (en haut) et gâteau au fromage au rhum, bananes et chocolat (en bas)





Gâteau au fromage citronné

Préparation : 30 minutes + 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 12 personnes

Croûte
250 g de sablés à la noisette émiettés
80 g de beurre, fondu
Le zeste de 1 citron, râpé

Garniture
250 g de fromage frais
200 g de ricotta
1 tasse de sucre
2 cuil. à soupe de farine
3 œufs
2 cuil. à soupe de zeste de citron râpé
4 cuil. à soupe de jus de citron
180 ml de crème fraîche
500 g de fraises, coupées en deux
5 cuil. à soupe de confiture de fraises

1. Mélanger les biscuits émiettés, le beurre et le zeste de citron. Répartir uniformément dans un moule de 28 x 18 cm. Presser délicatement avec les mains. Tenir au frais 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Garniture
Préchauffer le four à 180 °C. Battre les fromages jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre et la farine. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter le zeste, le jus de citron et la crème fraîche. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser sur la croûte à biscuits. Cuire au four 50 minutes jusqu'à ce que ce soit à peine ferme au toucher. Laisser refroidir. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Disposer les fraises sur le gâteau. Faire chauffer la confiture et en badigeonner les fraises. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit ferme. Couper en 12 carrés.

Gâteau au fromage léger

Préparation : 35 minutes + 1 à 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 8 à 10 personnes

250 g de biscuits complets émiettés
125 g de beurre, fondu
1/2 cuil. à café de muscade

Garniture
250 g de ricotta
250 g de fromage frais léger
3/4 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe de farine
3 œufs
250 ml de crème fraîche
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
170 g de pulpe de fruits de la Passion (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Dans une terrine, mélanger les biscuits, le beurre fondu et la muscade. Déposer dans le moule et presser fermement dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Garniture
Battre les fromages au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajouter le sucre et la farine. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter la crème fraîche, le zeste d'orange et la pulpe de fruits de la Passion, si désiré. Battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser sur la croûte. Cuire au four 50 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laisser refroidir. Tenir au frais. Servir froid. Décorer de crème fouettée et de longs zestes de citron.

Gâteau au fromage léger (en haut) et gâteau au fromage citronné (en bas)

Gâteau au fromage aux raisins secs

Préparation : 40 minutes + 1 à 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure 10
Pour 8 à 10 personnes

1 tasse 1/4 de farine
1/4 de tasse de sucre glace
125 g de beurre en morceaux
1 œuf
1 cuil. à soupe d'eau ou plus
1/2 cuil. de levure chimique

Garniture
250 g de fromage frais
125 g de ricotta
2/3 de tasse de sucre
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 œufs
2 cuil. à soupe de crème fraîche
2/3 de tasse de raisins secs

1. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le sucre glace et le beurre. Actionner jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajouter l'œuf et suffisamment d'eau pour que la pâte forme une boule. Pétrir rapidement sur une surface légèrement farinée, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Envelopper dans une feuille de plastique et tenir au frais 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Préchauffer le four à 200 °C. Abaisser les 3/4 de la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer le fond et les bords d'un moule de 20 cm à fond amovible. Piquer le fond de la croûte avec une fourchette. Cuire au four 10 minutes. Laisser refroidir.
3. Garniture
Réduire la température du four à 180 °C. Dans une terrine, battre les fromages jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajouter le sucre et le zeste de citron. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger. Incorporer délicatement les raisins secs. Verser sur la croûte.
4. Abaisser le reste de la pâte en un rectangle de 25 cm de long et 0,25 cm d'épaisseur. Couper des lanières de 1 cm de large. Entrecroiser les lanières sur la garniture en pressant les bouts sur le bord de la pâte cuite. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laisser refroidir. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer de crème fouettée et saupoudrer de cannelle ou de muscade.



Gâteau au fromage aux abricots

Préparation : 30 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 12 personnes

200 g de boudoirs

Garniture
200 g d'abricots secs hachés
310 ml d'eau bouillante
1/2 tasse de sucre
4 cuil. à soupe d'eau froide
1 cuil. à soupe de gélatine
500 g de fromage frais
1/2 tasse de sucre supplémentaire
5 cuil. à soupe de jus de citron
125 ml de crème fraîche
250 ml de crème légèrement fouettée

1. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm. Déposer les boudoirs dans le moule. Au besoin, en tailler les extrémités.
2. Garniture
Dans une casserole, déposer les abricots et verser l'eau bouillante. Réserver 15 minutes. Ajouter le sucre. Cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les abricots soient tendres et que le liquide soit presque tout absorbé. Laisser tiédir. Passer au mixeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre la gélatine au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou dans un micro-ondes.
4. Dans une terrine, battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre supplémentaire, le jus de citron et la crème fraîche. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer délicatement la purée d'abricots et le mélange de gélatine dans la préparation. Bien mélanger. Incorporer la crème fouettée en pliant. Étendre le mélange sur les biscuits. Tenir au frais 3 heures jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Couper en douze morceaux.



Gâteau au fromage au raisins secs (en haut) et gâteau au fromage aux abricots (en bas)

Le Classique

Préparation : 40 minutes + 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure 10
Pour 10 à 12 personnes

Pâte
1 1/2 tasse de farine
1/4 de tasse de sucre
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
80 g de beurre en morceaux
1 œuf

Garniture
750 g de fromage frais
1 tasse de sucre
1/4 de tasse de farine
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
Le zeste de 1 citron, râpé finement
4 œufs
150 ml de crème

1. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le sucre, le zeste et le beurre. Actionner jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajouter l'œuf et actionner jusqu'à ce que le mélange commence à peine à être homogène. Pétrir rapidement sur une surface légèrement farinée. Envelopper dans une feuille de plastique. Tenir au frais environ 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Préchauffer le four à 200 °C. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Déposer la pâte dans un moule de 23 cm à fond amovible, beurré. Couper l'excès de pâte. Cuire au four 10 minutes.
3. Garniture
Réduire la température du four à 180 °C. Battre le fromage frais au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre, la farine et les zestes. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter la crème et battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser dans le moule. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laisser refroidir. Tenir au frais. Décorer de crème et de fruits de saison.

Gâteau au fromage à l'ananas

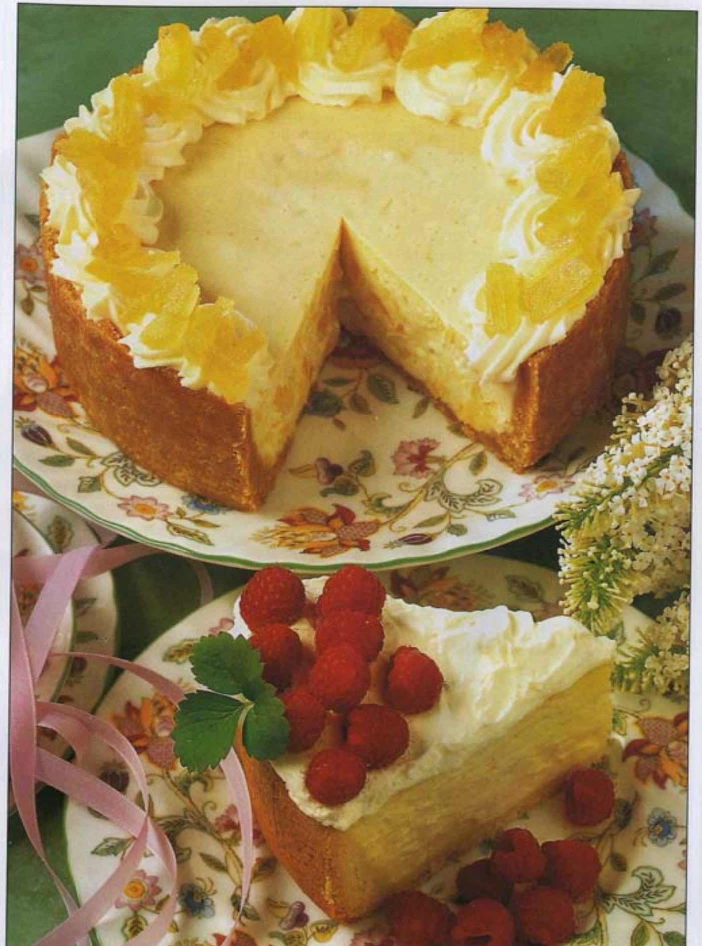
Préparation : 30 minutes + 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 personnes

Croûte
200 g de biscuits complets émiettés
150 g de beurre, fondu

Garniture
250 g de fromage frais
1 boîte de lait concentré sucré
2 cuil. à café de gélatine
5 cuil. à soupe d'eau froide
1 grosse boîte d'ananas en conserve broyés et égouttés
2 cuil. à café de zeste de citron
5 cuil. à soupe de jus de citron

1. Beurrer un moule de 20 cm à fond amovible. Dans une terrine, mélanger la chapelure et le beurre fondu. Presser le mélange dans le fond et sur les côtés du moule. Tenir au frais.
2. Garniture
Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le lait concentré sucré petit à petit en battant, jusqu'à ce que ce soit lisse.
3. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Fondre la gélatine au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Ajouter les ananas, le zeste, le jus de citron et la gélatine au mélange de fromage. Battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Placer au réfrigérateur 4 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer de crème fouettée et d'ananas confits.

Gâteau au fromage à l'ananas (en haut), le Classique (en bas)



Gâteau au fromage aux myrtilles

Préparation : 40 minutes + 15 minutes de repos
Temps de cuisson : 50 à 55 minutes
Pour 8 personnes

1 tasse de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de jus de citron

Garniture
375 g de fromage frais
1/2 tasse de sucre
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 gros œufs
4 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de farine
125 ml de crème fraîche
250 g de myrtilles
125 ml de crème fouettée (facultatif)
250 g de myrtilles supplémentaires

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Dans le bol du robot culinaire, déposer la farine, le sel et le beurre. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le jaune d'œuf et le jus de citron. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir rapidement jusqu'à ce que ce soit lisse. Envelopper dans une feuille de plastique et tenir au frais 15 minutes.

2. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et foncer le fond et les bords du moule. Couvrir de papier sulfurisé ou d'aluminium et remplir de pois secs ou de riz. Cuire au four 10 minutes. Retirer les pois ou le riz et le papier. Remettre au four et poursuivre la cuisson 10 minutes. Laisser refroidir.

3. Garniture
Battre le fromage frais avec le sucre et le zeste jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter le jus de citron et battre jusqu'à ce que ce soit mélangé. Incorporer délicatement la farine et la crème fraîche. Étendre les myrtilles sur la croûte. Verser la garniture au fromage par-dessus. Cuire au four de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme. Laisser refroidir.

4. Décorer le pourtour du gâteau de crème fouettée, si vous le désirez. Garnir des myrtilles supplémentaires. Pour servir, saupoudrer de sucre glace.



1. Ajouter le jaune d'œuf et le jus de citron. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



2. Remplir de pois secs ou de riz.



Gâteau au fromage aux myrtilles



3. Ajouter les œufs un à un sans cesser de battre.



4. Décorer le pourtour du gâteau de crème fouettée. Garnir de myrtilles.



Carrés au fromage aux pommes et aux raisins (en haut) et tartelettes au fromage à l'orange (en bas)

Tartelettes au fromage à l'orange

Préparation : 40 minutes + réfrigération 1 nuit
Temps de cuisson : –
Pour 8 tartelettes

Croûte
250 g de biscuits complets émiettés
150 g de beurre, fondu

Garniture
4 oranges
250 g de fromage frais, mou
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
180 ml de lait concentré sucré
1 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe de jus d'orange

1. Beurrer huit moules à tartelettes.
2. Croûte
Mélanger les biscuits émiettés et le beurre fondu. Répartir le mélange dans les huit moules. Presser le mélange dans le fond et sur les bords des moules. Déposer les moules sur une plaque. Tenir au frais pendant la préparation de la garniture.
3. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlever une mince tranche à chaque extrémité des oranges. En tenant bien le fruit par une extrémité, peler les oranges en coupant de larges bandes tout autour de haut en bas et en prenant soin d'enlever toute la peau blanche. En travaillant

au-dessus d'une terrine, dégager chaque quartier en passant la lame du couteau de part et d'autre de chaque membrane. Laisser tomber les quartiers dans la terrine. Enlever les pépins au besoin. Réserver le jus pour la recette. Réserver deux ou trois quartiers pour décorer chaque tartelette. Couper le reste des quartiers en petits morceaux.
4. Dans une terrine, battre le fromage frais et le zeste d'orange jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter petit à petit le lait concentré sucré, les jus de citron et d'orange. Battre 5 minutes à vitesse moyenne au batteur électrique, jusqu'à ce que le volume ait augmenté. Incorporer délicatement les morceaux d'orange.
5. Répartir dans les moules. Égaliser la surface. Tenir au frais toute une nuit. Décorer de crème fouettée, de longs zestes d'orange et de quartiers d'orange.

CUISI-TRUC

Pour gagner du temps, préparez la garniture et déposez-la dans des tartelettes de pâte brisée vendues dans le commerce, fraîches ou surgelées.

Carrés au fromage aux pommes et raisins

Préparation : 1 heure + 20 minutes de repos
Temps de cuisson : 1 heure 10
Pour 12 carrés

Pâte
500 g de farine
2 cuil. à soupe de sucre
185 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2 pommes, pelées, épépinées, en petits cubes
4 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe de jus de citron
4 cuil. à soupe de jus d'orange
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
3/4 de tasse de raisins secs
500 g de ricotta
1/2 tasse de sucre supplémentaire
1 cuil. à soupe de farine
4 œufs, séparés
1 cuil. à café d'essence de vanille
4 cuil. à soupe de crème

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 33 x 23 cm. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le sucre et le beurre. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau. Actionner jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Ajouter un peu plus d'eau au besoin. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que ce soit lisse.
2. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer le fond et les bords du moule. Piquer le fond de la croûte avec une fourchette. Cuire au four 15 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir.
3. Garniture
Dans une casserole, déposer les pommes, le sucre, les jus et le zeste d'orange. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient molles. Poursuivre la cuisson à découvert 3 minutes jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de liquide. Ajouter les raisins et mélanger. Retirer du feu et laisser refroidir. Passer dans un tamis fin et réserver le liquide.
4. Dans le bol du mixeur, déposer la ricotta. Actionner jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre et le jus de pomme mis de côté. Actionner 10 secondes. Ne pas trop mélanger. Transférer dans une terrine. Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, l'essence de vanille et la crème. Bien mélanger.
5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer les blancs en neige petit à petit au mélange précédent.
6. Étendre le mélange de pommes sur la croûte. Verser la garniture au fromage par-dessus. Cuire au four 45 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laisser refroidir. Couper en carrés et servir.

Gâteau au fromage aux kiwis

Préparation : 45 minutes + 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 6 à 8 personnes

200 g de biscuits émiettés
1/2 tasse de noix de coco râpée, grillée
1/4 de cuil. à café de cannelle
1/4 de cuil. à café de muscade
125 g de beurre, fondu

Garniture
2 cuil. à soupe de gélatine
4 cuil. à soupe d'eau chaude
4 œufs, séparés
1 tasse de sucre
4 cuil. à soupe de jus de citron
3 cuil. à soupe de zeste de citron râpé
500 g de fromage frais
Crème fouettée pour décorer
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 à 3 kiwis, pelés et coupés en tranches pour décorer

1. Beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Dans une terrine, mélanger les biscuits émiettés, la noix de coco, la cannelle, la muscade et le beurre fondu. Passer quelques secondes au mixeur. Le mélange doit être homogène. Presser le mélange fermement dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais pendant la préparation de la garniture.
2. Garniture
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le jus de citron et le zeste de citron. Placer au-dessus d'une casserole remplie d'eau mijotante. Fouetter environ 5 minutes jusqu'à ce que la préparation soit pâle et épaisse. Retirer du feu. Ajouter la gélatine et bien mélanger.
3. Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter petit à petit le mélange de jaunes d'œufs. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir et tenir au frais jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer délicatement à la garniture au fromage, avec la crème et l'essence de vanille. Verser dans la croûte. Tenir au frais 4 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer de crème fouettée, et garnir de tranches de kiwi.

Note :
Faites griller la noix de coco en remuant souvent avant de la joindre aux autres ingrédients.

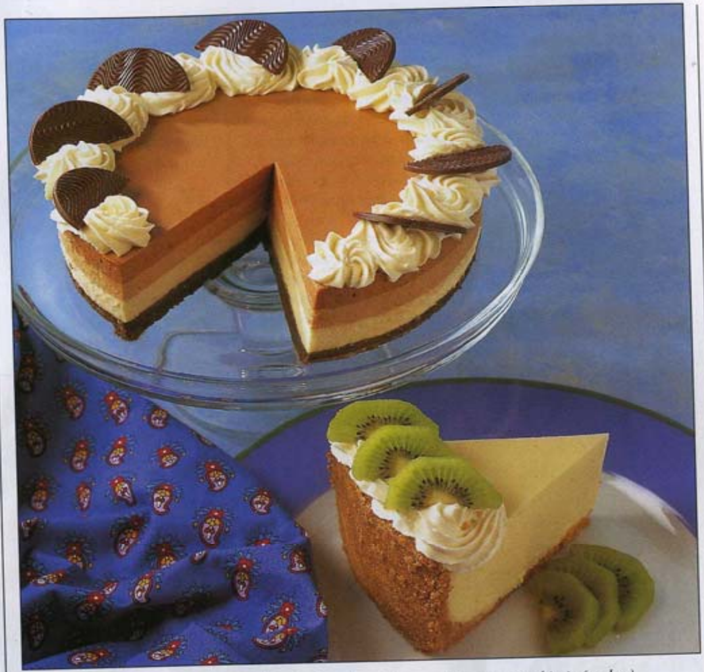
Gâteau au fromage aux trois chocolats

Préparation : 40 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 à 10 personnes

125 g de biscuits au chocolat émiettés
1/2 cuil. à café de cannelle
60 g de beurre, fondu

Garniture
4 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à soupe de gélatine
375 g de fromage frais
125 ml de lait
1/2 tasse de sucre
60 g de chocolat blanc, fondu
60 g de chocolat au lait, fondu
60 g de chocolat noir, fondu
1 tasse de crème fouettée

1. Tapisser de papier sulfurisé un moule de 20 cm à fond amovible. Beurrer les bords du moule. Dans une terrine, mélanger les biscuits émiettés, la cannelle et le beurre fondu. Presser dans le fond du moule. Tenir au frais 20 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Garniture
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau chaude ou au micro-ondes. Battre le fromage frais au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le lait et le sucre. Battre jusqu'à ce que ce soit mélangé. Diviser le mélange en trois parts égales. Incorporer délicatement le chocolat blanc fondu dans une part, le chocolat au lait dans la deuxième et le chocolat noir dans la troisième part. Répartir également la gélatine dans chacune des parts. Répartir également la crème fouettée dans la préparation.
3. Étendre le mélange de chocolat blanc sur la croûte. Couvrir soigneusement du mélange de chocolat au lait, suivi du mélange de chocolat noir. Tenir au frais 3 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer de crème fouettée et de chocolat.



Gâteau au fromage aux trois chocolats (en haut) et gâteau au fromage aux kiwis (en bas)

Gâteau au fromage au sirop d'érable

Préparation : 40 minutes + 1 à 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 8 à 10 personnes

100 g de biscuits complets émiettés
80 g de noix de pécan
60 g de beurre, fondu

Préparation au fromage
125 g de fromage frais
2 cuil. à soupe de cassonade
3 cuil. à soupe de sirop d'érable
2 cuil. à café de farine
1 œuf
2 cuil. à soupe de crème fraîche
1/2 tasse de noix de pécan, hachées

Garniture
150 ml de crème fraîche
2 cuil. à soupe de sirop d'érable
2 cuil. à soupe de cassonade
8 à 10 noix de pécan entières

1. Beurrer un moule à tarte de 23 cm. Dans le bol du mixeur, hacher finement les noix de pécan dans le biscuit émietté. Ajouter le beurre fondu et mélanger. Presser dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme.
2. Préparation au fromage
Préchauffer le four à 180 °C. Battre le fromage frais jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la cassonade, le sirop d'érable et la farine. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter l'œuf et la crème fraîche. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer délicatement les noix de pécan. Étendre sur la croûte. Cuire au four 30 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Garniture
Dans une terrine, mélanger la crème fraîche, le sirop et la cassonade. Étendre sur le gâteau chaud. Disposer les noix de pécan entières sur le gâteau. Cuire au four 5 minutes jusqu'à ce que la crème fraîche commence à être ferme. Laisser refroidir. Tenir au frais. Décorer de crème fouettée.

Cuisi-truc
Conservez les noix au réfrigérateur dans un récipient bien fermé.

Gâteau au fromage à la noix de coco

Préparation : 30 minutes + réfrigération 1 nuit
Temps de cuisson : –
Pour 6 à 8 personnes

Croûte
200 g de biscuits émiettés
1/2 tasse de noix de coco râpée, grillée
2 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de cannelle
125 g de beurre, fondu

Garniture
500 g de fromage frais
600 ml de lait concentré sucré
125 ml de jus de citron
2 cuil. à café d'arôme vanille ou noix de coco
1 cuil. à café de cannelle
1 cuil. à café de cannelle supplémentaire
125 ml de crème fouettée pour décorer

1. Croûte
Beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Mélanger les biscuits émiettés, la noix de coco, le sucre, la cannelle et le beurre fondu. Presser le mélange dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais pendant la préparation de la garniture.
2. Garniture
Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter petit à petit le lait concentré sucré, le jus de citron et l'essence de vanille. Battre environ 5 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le volume ait augmenté. Verser dans la croûte et égaliser la surface. Saupoudrer de cannelle. Tenir au frais toute une nuit. Décorer éventuellement de crème fouettée et de fruits de saison.



Gâteau au fromage au sirop d'érable (à gauche) et gâteau au fromage à la noix de coco (à droite)

Gâteau au fromage au chocolat et à l'orange

Préparation : 1 heure + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 55 minutes
Pour 8 personnes

Croûte
2 cuil. à soupe de cacao
1/2 tasse de farine
1 cuil. à soupe de sucre
45 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe d'eau

Garniture
500 g de fromage frais
2 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé
4 cuil. à soupe de jus d'orange
3/4 tasse de sucre
3 œufs
1/3 de tasse de farine
4 cuil. à soupe de crème
1 cuil. à soupe de liqueur d'orange
100 g de chocolat noir, fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Tapisser la base de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans le bol du mixeur, déposer le cacao, la farine, le sucre et le beurre. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter l'eau et actionner jusqu'à ce que le mélange commence à être homogène. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir rapidement.
3. Abaisser la pâte et foncer le fond du moule. Tenir au frais 15 minutes. Couvrir de papier d'aluminium et remplir de pois secs. Cuire au four 10 minutes. Retirer les pois secs et le papier. Cuire au four 5 minutes. Laisser refroidir.
4. Garniture
Battre le fromage frais avec le zeste d'orange jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter le jus d'orange et le sucre petit à petit en battant jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter la farine tamisée. Incorporer délicatement la crème et la liqueur d'orange.
5. Dans une terrine, mélanger le chocolat fondu et 1/4 de la garniture au fromage. Étendre le reste de la garniture au fromage sur la croûte. Déposer des cuillerées du mélange au chocolat. Promener une brochette en zigzag dans le moule pour mélanger les deux préparations. Cuire au four de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme. Laisser refroidir 3 heures avant de servir. Décorer de crème fouettée et de cacao tamisé.

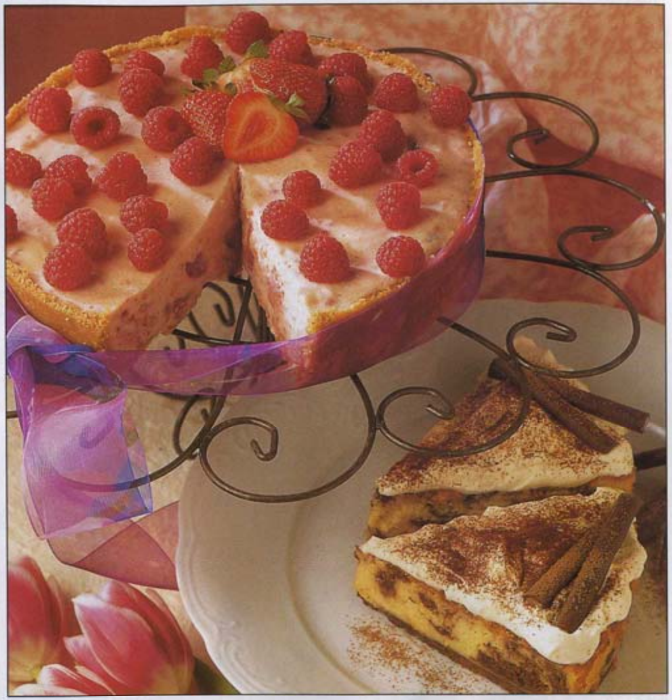
Gâteau au fromage aux fruits des bois

Préparation : 45 minutes + 6 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes

Croûte
200 g de biscuits complets émiettés
100 g de beurre, fondu
1 jaune d'œuf

Garniture
250 g de framboises
250 g de fraises
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
5 cuil. à soupe de jus d'orange
1/4 de tasse de sucre
2 cuil. à café de gélatine
5 cuil. à soupe d'eau froide
2 œufs, séparés
500 g de fromage frais
3/4 de tasse de sucre
Fraises et framboises pour décorer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Dans une terrine, mélanger les biscuits émiettés, le beurre fondu et le jaune d'œuf. Presser le mélange dans le fond et sur les bords du moule. Cuire au four de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que ce soit croustillant. Retirer du four et laisser refroidir.
2. Garniture
Dans une casserole, mélanger les fruits, le zeste et le jus d'orange. Couvrir et cuire de 5 à 10 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les fruits soient à peine tendres. Ajouter le sucre. Cuire 10 minutes sans couvrir, jusqu'à ce que tout le jus soit absorbé.
3. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Incorporer au mélange de fruits. Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant.
4. Battre le fromage frais et le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer au mélange de fruits. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer au mélange de fruits. Verser sur la croûte. Tenir au frais 6 heures. Décorer de framboises et de fraises.



Gâteau au fromage aux fruits des bois (en haut) et gâteau au fromage au chocolat et à l'orange (en bas)

Gâteau au fromage Tentation

Préparation : 45 minutes + réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes

250 g de biscuits complets émiettés
1/2 cuil. à café de gingembre
1/4 de cuil. à café de cannelle
1/4 de cuil. à café de muscade
150 g de beurre fondu

Garniture
100 g d'abricots secs
1 cuil. à café de gélatine
2 cuil. à soupe d'eau chaude
250 g de fromage frais
1/3 de tasse de sucre
3 cuil. à soupe de gingembre confit haché finement
4 cuil. à soupe de jus citron
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
250 ml de lait condensé, réfrigéré et fouetté
Crème fouettée et fruits frais pour garnir

1. Croûte
Préchauffer le four à 160 °C. Dans une terrine, mélanger les biscuits émiettés, le gingembre, la cannelle, la muscade et le beurre fondu. Presser le mélange dans le fond et sur les bords d'un moule de 23 cm à fond amovible. Cuire au four 10 minutes. Retirer du four. Laisser refroidir.
2. Dans une terrine, déposer les abricots. Couvrir d'eau bouillante. Laisser reposer de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les abricots soient gonflés et tendres. Égoutter. Réserver 5 cuil. à soupe du liquide. Dans le bol du mixeur, déposer les abricots et le liquide réservé. Actionner jusqu'à ce que ce soit lisse. Laisser refroidir.
3. Garniture
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre petit à petit en battant. Incorporer délicatement le gingembre, le jus, le zeste et la purée d'abricots. Incorporer la gélatine et le lait condensé fouetté. Déposer le mélange sur la croûte. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer le gâteau de crème fouettée et de fruits frais.



Gâteau au fromage tout chocolat

Préparation : 30 minutes + 6 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

Croûte
250 g de biscuits au chocolat émiettés
1 pincée de cannelle
1/2 cuil. à café de café instantané
120 g de beurre, fondu

Garniture
500 g de fromage frais, mou
2 œufs
1/2 tasse de sucre
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à soupe de cacao, tamisé
1 cuil. à café de café instantané (facultatif)
225 g de chocolat noir, fondu
375 ml de crème fraîche
45 g de beurre fondu
Chocolat et crème fouettée pour la décoration

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 23 cm à fond amovible. Tapisser la base de papier sulfurisé.
2. Croûte
Mélanger les biscuits émiettés, la cannelle, le café et le beurre fondu. Presser dans le fond et sur les bords du moule. Tenir au frais.
3. Garniture
Battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter



Gâteau au fromage tout chocolat (en haut) et gâteau au fromage Tentation (en bas)

petit à petit les œufs, le sucre, l'essence de vanille, le cacao et le café. Battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajouter le chocolat fondu, la crème fraîche et le beurre fondu et battre à basse vitesse. Bien mélanger. Verser sur la croûte. Égaliser la surface. Cuire au four 45 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme. Laisser refroidir. Tenir au frais au moins 6 heures avant de servir. Décorer de cacao, de chocolats et de crème fouettée.

Vacherins et meringues

Blanche, craquante et croustillante, la meringue cuite au four peut se présenter en petits nids garnis ou encore en magnifiques vacherins. Il est bien difficile de choisir, n'est-ce pas?

Vacherin aux fruits

Préparation : 30 minutes + 1 nuit
Temps de cuisson : 2 heures 15
Pour 8 personnes

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
3 cuil. à café de Maïzena
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
1 tasse de crème fouettée
1 banane, pelée et tranchée
250 g de fraises en tranches
2 kiwis, pelés et en tranches
Pulpe de 2 fruits de la Passion (facultatif)

1. Préchauffer le four à 100 °C. Beurrer une grande plaque. Dans une terrine, fouetter les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter le vinaigre, la Maïzena et l'essence de vanille. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Étendre la meringue sur la plaque pour former un cercle de 20 cm de diamètre.
À l'aide d'un couteau à lame plate, lisser le tour et le dessus de la meringue. Passer le couteau sur le côté de la meringue, en partant de la base vers le haut pour donner un effet décoratif.
3. Cuire au four 2 heures 15 jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue toute une nuit dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Garnir la meringue de crème fouettée et de fruits.

Vacherin aux fruits (à gauche) et nids meringués à la crème (à droite, recette page 30)



Nids meringués à la crème

Préparation : 40 minutes + 1 nuit
Temps de cuisson : 2 heures
Pour 4 personnes

3 blancs d'œufs
3/4 de tasse de sucre

Garniture
180 ml de crème
1 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à soupe de liqueur de café
250 g de fraises
60 g de chocolat noir, fondu
1 cuil. à café d'eau

1. Préchauffer le four à 100 °C. Beurrer une grande plaque. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Déposer la meringue dans une poche à pâtisserie munie d'une douille en forme d'étoile d'environ 2 cm. À l'aide de la poche à pâtisserie, faire un cercle de 10 cm de diamètre en formant une spirale partant du centre. Faire un autre cercle sur le pourtour de la meringue pour donner l'apparence d'un nid. Répéter l'opération pour faire un autre nid. Cuire au four 2 heures jusqu'à ce que les meringues soient sèches. Éteindre le four. Laisser refroidir les meringues une nuit dans le four, la porte légèrement ouverte.
3. Garniture
Fouetter la crème qui doit rester molle au batteur électrique. Ajouter le sucre et le café dissous dans la liqueur de café. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Répartir la crème dans les nids. Garnir de fraises et de chocolat fondu.



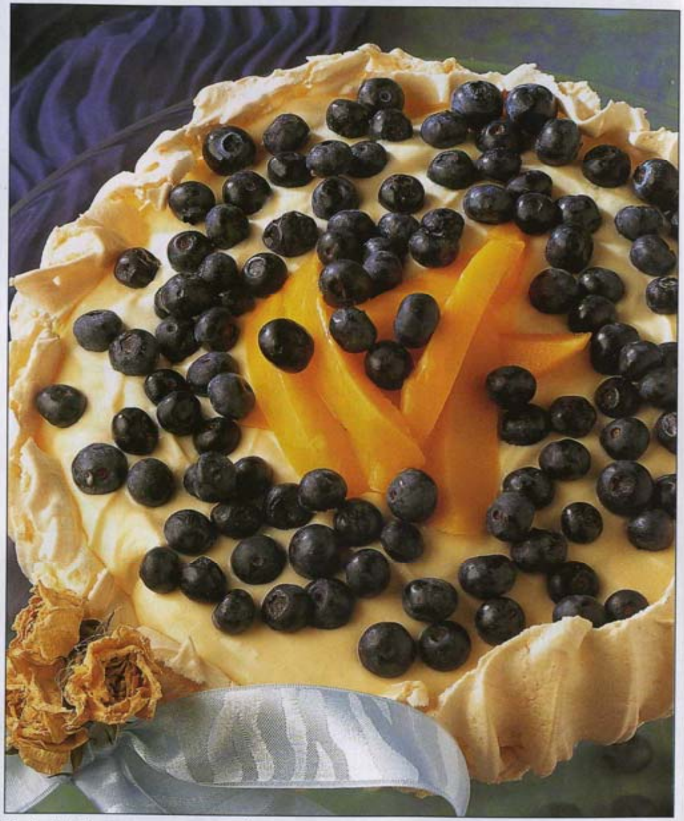
Vacherin à la mangue et aux myrtilles

Préparation : 45 minutes + 1 nuit
Temps de cuisson : 2 heures 15
Pour 6 à 8 personnes

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
180 ml de crème fraîche
250 g de fromage frais, mou
80 g de chocolat blanc fondu
2 cuil. à soupe de sucre glace
1 mange fraîche, en tranches ou une boîte de 425 g de tranches de mangue au sirop, égouttées
250 g de myrtilles ou autres petits fruits

1. Préchauffer le four à 100 °C. Beurrer une grande plaque. Dans une terrine, fouetter les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter le vinaigre et l'essence de vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et lustré.
2. Étendre la meringue sur la plaque pour former un cercle de 20 cm de diamètre. À l'aide d'un couteau à lame plate, lisser le tour et le dessus de la meringue. Passer le couteau sur le côté de la meringue, en partant de la base vers le haut pour donner un effet décoratif.
3. Cuire au four 2 heures 15 jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue toute une nuit dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Garniture
Battre la crème fraîche, le fromage frais, l'essence de vanille et le sucre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer le chocolat fondu. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Étendre la garniture sur le vacherin. Décorer avec les tranches de mangue et les myrtilles. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.



Vacherin à la mangue et aux myrtilles

Vacherin aux abricots

Préparation : 40 minutes + refroidissement
Temps de cuisson : 2 heures
Pour 8 à 10 personnes

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1 1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
1 tasse d'amandes moulues

Garniture
200 g d'abricots secs
250 ml d'eau
1/2 tasse de sucre
30 g de beurre
375 ml de crème fouettée
1/2 tasse d'abricots secs hachés
1/2 tasse d'amandes effilées, grillées

1. Préchauffer le four à 100 °C. Beurrer deux grandes plaques. Dans une terrine, fouetter les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter l'essence de vanille et le vinaigre. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer délicatement les amandes.
2. Répartir la meringue sur les deux plaques et étendre la meringue pour former deux cercles de 20 cm de diamètre. Cuire au four 2 heures jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue dans le four, la porte légèrement ouverte.
3. Garniture
Dans une casserole, faire chauffer les abricots et l'eau à feu moyen en remuant, jusqu'à ce que les abricots soient à peine tendres. Ajouter le sucre et laisser mijoter de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque tout absorbé. Passer au mixeur jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le beurre et battre jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le mélange soit lisse. Laisser refroidir.
4. Déposer un cercle de meringue dans une assiette de service. Étendre le mélange d'abricots. Couvrir de la moitié de crème fouettée. Déposer l'autre cercle de meringue. Étendre le reste de la crème fouettée. Décorer d'abricots hachés et d'amandes. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.



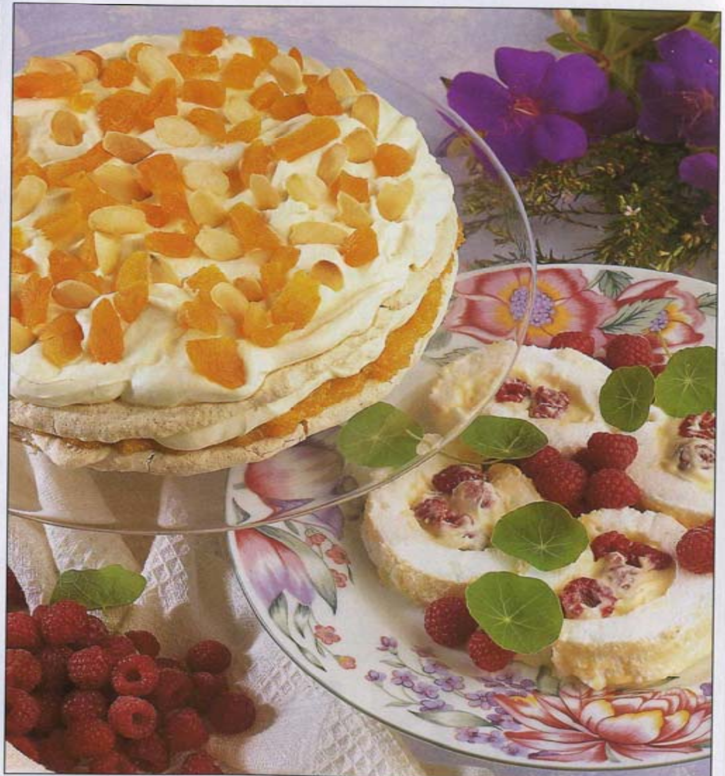
Meringue roulée aux framboises

Préparation : 35 minutes + 30 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes

4 blancs d'œufs
3/4 de tasse de sucre

Garniture
125 g de fromage frais
180 ml de crème fraîche
125 g de chocolat blanc, fondu
125 g de framboises

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé le fond et les bords les plus longs d'un moule de 25 x 30 cm. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Étendre dans le moule. Cuire au four 10 minutes jusqu'à ce que ce soit légèrement doré et ferme au toucher. Démouler rapidement et soigneusement sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre. Laisser refroidir.
3. Garniture
Dans une terrine, battre le fromage à la crème et la crème fraîche jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Ajouter le chocolat fondu et tempéré. Battre jusqu'à ce que ce soit lisse.



Vacherin aux abricots (à gauche) et meringue roulée aux framboises (à droite)

Étendre le mélange sur la meringue jusqu'à 1 cm du bord. Couvrir de framboises. Rouler à l'aide du papier sulfurisé. Envelopper fermement dans le papier, puis dans une feuille de plastique. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme. Retirer les feuilles de papier. Couper en tranches et servir.

Gâteau meringué au chocolat

Préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 10 à 12 personnes

6 blancs d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
2 1/2 cuil. à soupe de cacao

Garniture
1 paquet de gélatine
2 cuil. à soupe d'eau
200 g de chocolat noir, fondu
6 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe de café instantané
1 cuil. à soupe d'eau
2 1/2 tasses de crème fouettée
Cacao

1. Préchauffer le four à 150 °C. Tapisser de papier sulfurisé quatre plaques. Dessiner un cercle de 23 cm de diamètre sur trois plaques. Tracer des lignes droites sur le papier sulfurisé de la dernière plaque, en laissant entre elles un intervalle de 2,5 cm. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer délicatement le cacao.
2. Diviser la meringue en quatre parts. Étendre trois parts sur les cercles dessinés sur les plaques. Déposer la dernière part dans une poche à pâtisserie, munie d'une douille de 1 cm. Déposer la meringue sur les lignes tracées sur la plaque.
Cuire les meringues au four 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient pâles et croustillantes. Vérifier les lanières de meringue de temps à autre pour éviter qu'elles cuisent trop. Éteindre le four. Laisser la porte du four légèrement ouverte et laisser refroidir les meringues.
3. Garniture
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Dans une terrine, déposer le chocolat fondu. Tout en fouettant, incorporer les jaunes d'œufs, le café dissous dans l'eau et la gélatine dissoute. Incorporer délicatement la crème fouettée. Tenir au frais 15 minutes.
4. Pour assembler le tout, déposer un cercle de meringue dans une assiette de service. Couvrir du tiers de la mousse. Déposer un autre cercle de meringue. Continuer la superposition avec la mousse et la meringue. Passer un couteau autour et sur le gâteau pour y étendre la mousse. Couper ou briser les lanières de meringues en morceaux de 5 cm. Décorer le contour du gâteau avec les morceaux de meringue. Presser légèrement pour qu'ils collent sur la mousse. Déposer le reste sur le gâteau. Saupoudrer de cacao. Tenir au frais jusqu'à ce que le gâteau soit bien ferme.

Gâteau meringué au chocolat

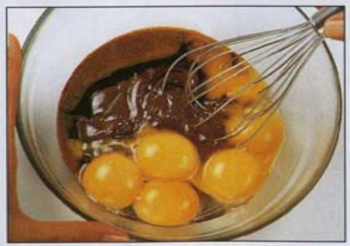




1. Incorporer délicatement le cacao à la meringue.



2. Déposer la meringue sur les lignes tracées sur la plaque.



3. Tout en fouettant, incorporer les jaunes d'œufs et le café dissous dans l'eau.



4. Décorer le gâteau en appliquant des morceaux de meringue tout autour.

Vacherin au café

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 2 heures 15
Pour 8 personnes

6 blancs d'œufs
1/2 cuil. à café de fécule de maïs
1 1/2 tasse de sucre
1 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à café de jus de citron
5 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à soupe d'eau bouillante

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer une grande plaque. Tapisser de papier sulfurisé. Y dessiner un cercle de 23 cm de diamètre.
2. Dans une terrine, fouetter les blancs d'œufs et la fécule de maïs jusqu'à obtention d'une neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
3. Incorporer la farine tamisée et le jus de citron. Répartir le mélange dans deux terrines. Dans une terrine, ajouter le café dissous dans l'eau et bien mélanger.
4. Déposer les deux mélanges en alternance, dans le cercle dessiné sur la plaque. Réduire la température du four à 150 °C. Faire cuire 2 heures 15 jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue dans le four, la porte légèrement ouverte.
5. Décorer de crème fouettée, de grains de café enrobés de chocolat et saupoudrer de cacao.

Vacherin aux noix de pécan

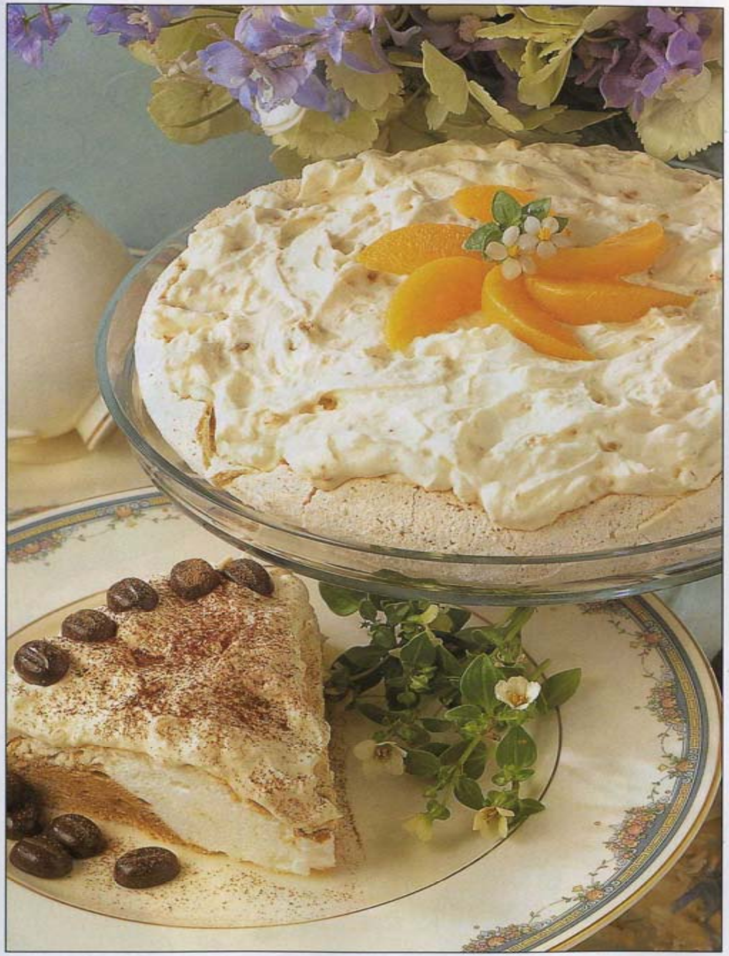
Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30 à 2 heures
Pour 6 personnes

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1/2 tasse de sucre
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
70 g de noix de pécan hachées finement
Tranches de pêche ou d'abricot pour décorer

Garniture pralinée
1/3 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe d'eau
100 g de noix de pécan hachées
1 1/2 tasse de crème fouettée

1. Préchauffer le four à 150 °C. Beurrer une grande plaque. Tapisser de papier sulfurisé.
2. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs et le sel en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter l'essence de vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et lustré. Incorporer délicatement les morceaux de noix de pécan et l'essence de vanille.
3. Étendre la meringue sur la plaque pour former un cercle de 20 cm de diamètre. Cuire au four de 1 heure 30 à 2 heures, jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Garniture
Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à formation d'un sirop de couleur caramel. Retirer du feu. Incorporer les noix de pécan rapidement. Verser sur une plaque graissée. Laisser refroidir. Écraser le praliné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Incorporer à la crème fouettée.
5. Étendre la garniture sur la meringue. Décorer de tranches d'abricot ou de pêche. Laisser reposer de 10 à 15 minutes et servir.

Vacherin aux noix de pécan (en haut) et vacherin au café (en bas)





Vacherins individuels

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 2 heures
Pour 8 à 10 personnes

6 blancs d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à café de vinaigre blanc
1 1/2 tasse de crème, fouettée
250 g de fraises en tranches
250 g de myrtilles
200 g de framboises

1. Préchauffer le four à 100 °C. Tapisser de papier sulfurisé un moule de 30 x 25 cm. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter l'essence de vanille et le vinaigre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Étendre la meringue dans le moule. Cuire au four 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit pâle et croustillante. Éteindre le four. Laisser refroidir dans le four, la porte légèrement ouverte. Démouler la meringue cuite. Couper en rectangles. Étendre la crème fouettée sur les vacherins et décorer de fruits. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.



Meringues suprêmes au chocolat et aux petits fruits

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

6 blancs d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
140 g de chocolat noir, haché
4 cuil. à soupe d'eau
2 tasses de crème, fouettée
250 g de petits fruits (framboises, fraises, myrtilles)
Petits fruits pour décorer
Cacao

1. Préchauffer le four à 100 °C. Tapisser trois plaques de papier sulfurisé. Dessiner sur chacune un cercle de 20 cm de diamètre. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée (environ 5 minutes).
2. Répartir la meringue sur les trois plaques. Étendre la meringue sur les cercles dessinés. Cuire au four 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit pâle et croustillante. Éteindre le four. Laisser refroidir dans le four, la porte légèrement ouverte.
3. Mélanger le chocolat et l'eau au bain-marie. Cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Laisser tiédir jusqu'à ce que ce soit légèrement épais. Étendre la sauce au chocolat sur deux des cercles de meringue. Laisser durcir.
4. Déposer un cercle de meringue couvert de chocolat dans une assiette de service. Y étendre 1/3 de crème fouettée. Couvrir de la moitié des fruits. Déposer l'autre cercle de meringue couvert de chocolat. Répéter la superposition avec la crème fouettée et les fruits. Terminer avec le cercle de meringue nature. Étendre le reste de crème fouettée. Saupoudrer de cacao et décorer de petits fruits.

Meringues suprêmes au chocolat et aux petits fruits (en haut) et vacherins individuels (en bas)





1. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre.



2. Mélanger 1/3 de la meringue avec le chocolat et les noix de pécan.

Vacherin au chocolat et aux noix

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 15
Pour 6 à 8 personnes

1/2 tasse de noix de pécan, hachées finement
1/2 tasse de grains de chocolat ou de chocolat râpé grossièrement
4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1 cuil. à soupe de Maïzena
1 cuil. à café de vinaigre blanc
1 1/4 tasse de crème, fouettée
1 cuil. à soupe de cacao

1. Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer une grande plaque et la tapisser de papier sulfurisé. Dessiner un cercle de 23 cm de diamètre sur le papier. Dans une terrine, mélanger les noix de pécan et le chocolat. Réserver. Dans une autre terrine, battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer la Maïzena tamisée et le vinaigre.

2. Mélanger 1/3 de la meringue avec le chocolat et les noix de pécan.

3. Déposer la moitié du reste de meringue sur le cercle dessiné sur le papier sulfurisé. Étendre avec une spatule. Étendre le mélange de chocolat par-dessus. Étendre le reste de la meringue et égaliser la surface. Cuire au four de 1 heure à 1 heure 15 jusqu'à ce que la meringue semble très ferme sur le dessus. Éteindre le four. Laisser refroidir dans le four, la porte légèrement ouverte. Transférer dans une assiette de service.

4. Décorer de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Saupoudrer de cacao.

Note :
On peut remplacer la noix de pécan par des pistaches ou des noix.

Vacherin au chocolat et aux noix

CUISI-TRUC

Les meringues cuites au four, sans garniture, se conservent plusieurs semaines enveloppées, dans un endroit frais et sec. Réchauffez-les au besoin à four modéré pour les rendre croustillantes.



3. Étendre le reste de la meringue et égaliser la surface.



4. Décorer de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Vacherins miniatures, mousse au chocolat blanc

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 2 heures
Pour 6 personnes



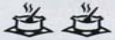
4 blancs d'œufs
250 g de sucre
1 cuil. à soupe de café instantané
1 cuil. à café d'eau

Garniture
200 g de chocolat blanc, fondu
4 jaunes d'œufs
1 tasse de crème, fouettée
250 g de fraises en quartiers

1. Préchauffer le four à 100 °C. Tapisser deux plaques de papier sulfurisé. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt. Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer le café dissous dans l'eau en pliant.
2. Diviser la meringue en six parts. Déposer trois parts par plaque en laissant un espace de 5 cm entre chaque meringue. À l'aide d'un couteau à lame plate, lisser le tour et le dessus de la meringue. Passer le couteau sur le côté de la meringue, en partant de la base vers le haut pour donner un effet décoratif.
3. Cuire au four 2 heures jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Garniture
Dans une terrine, déposer le chocolat blanc fondu et tempéré. Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant. Remuer jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer délicatement la crème fouettée. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit ferme. Juste avant de servir, déposer le mélange de chocolat sur les meringues. Garnir de fraises.

Vacherin roulé

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes

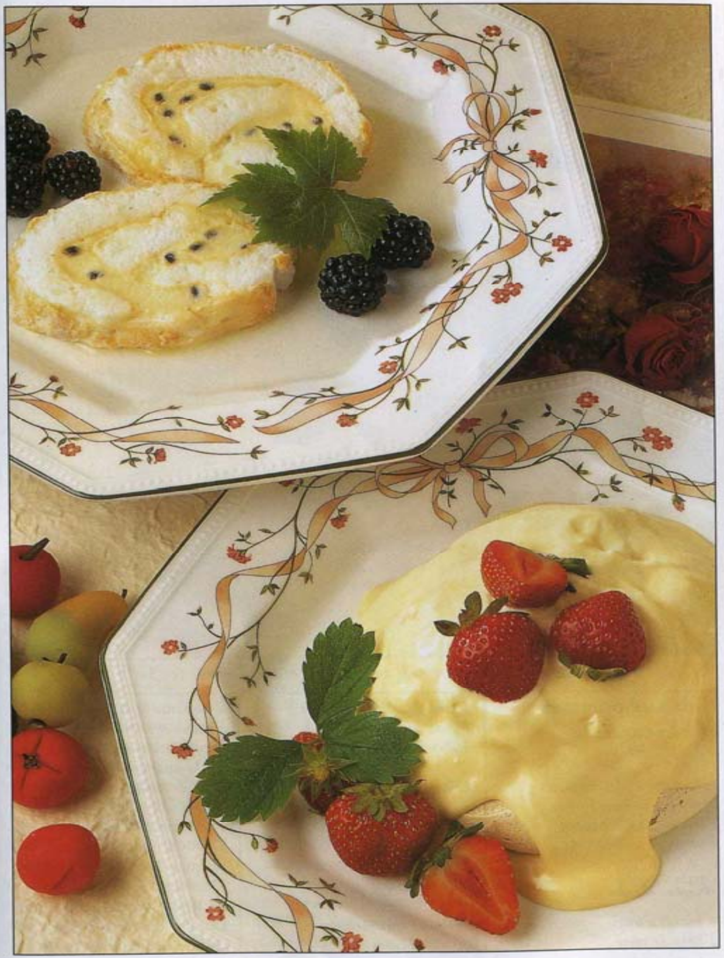


4 blancs d'œufs
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/4 tasse de crème fouettée
2 cuil. à soupe sucre glace
1 cuil. à soupe de sherry (facultatif)
2 à 3 fruits de la Passion

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 30 x 25 x 2 cm. Tapisser le fond et les bords de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Ajouter l'essence de vanille et bien mélanger.
3. Étendre le mélange dans le moule. Cuire au four de 12 à 15 minutes jusqu'à ce que ce soit bien gonflé et brun doré. Démouler la meringue sur une feuille de papier sulfurisé légèrement saupoudrée de sucre glace. Laisser tiédir.
4. Dans une terrine, mélanger la crème fouettée, le sucre glace, le sherry et la pulpe des fruits de la Passion. Étendre sur la meringue jusqu'à 2 cm du bord. Rouler la meringue à l'aide du papier sulfurisé. Retirer le papier et couper en tranches.

Note :
Il faut rouler la meringue quand elle est tiède, sinon elle risque de craquer. La pulpe de fruits de la Passion peut être remplacée par 125 g de petits fruits (myrtilles, framboises, etc.).

Vacherin roulé (en haut) et vacherins miniatures, mousse au chocolat blanc (en bas)





Vacherin de grand-maman (en haut) et nids aux pommes et à la cannelle (en bas)

Nids aux pommes et à la cannelle

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 30 à 2 heures
Pour 6 personnes

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1 cuil. à café de vinaigre
1 cuil. à café de farine
1/2 cuil. à café de cannelle

Crème anglaise rapide
2 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise (voir note)
1 cuil. à soupe de sucre
430 ml de lait

Pommes caramélisées
60 g de beurre
2 pommes vertes, pelées et en tranches
4 cuil. à soupe de cassonade
1 1/4 tasse de crème, fouettée
60 g de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 100 °C. Tapisser deux plaques de papier sulfurisé. Dessiner trois cercles de 10 cm sur chaque plaque. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige

molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer le vinaigre, la farine tamisée et la cannelle.
2. Déposer la meringue dans une poche à pâtisserie, munie d'une douille d'environ 1 cm en forme d'étoile. À l'aide de la poche à pâtisserie, faire trois cercles de 10 cm par plaque en formant une spirale partant du centre. Faire des étoiles sur le pourtour du cercle pour obtenir un nid. Cuire au four de 1 heure 30 à 2 heures, jusqu'à ce que les meringues soient sèches. Éteindre le four. Laisser refroidir les meringues une nuit dans le four, la porte légèrement ouverte.
3. Crème anglaise
Dans une casserole, mélanger la préparation pour crème anglaise, le sucre et un peu de lait. Ajouter le reste du lait et cuire en remuant à feu moyen jusqu'à ébullition et épaississement de la crème. Laisser refroidir.
4. Pommes caramélisées
Dans une poêle, fondre le beurre. Ajouter les pommes. Cuire en remuant, jusqu'à ce que les pommes soient à peine tendres. Ajouter la cassonade et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Laisser mijoter 3 minutes en remuant, jusqu'à ce que les pommes soient molles et que la sauce soit épaisse. Laisser tiédir.
5. Juste avant de servir, étendre la crème anglaise sur chaque nid. Couvrir de pommes chaudes. Garnir éventuellement d'un peu de crème fouettée. À l'aide d'un couteau économe, râper quelques copeaux de chocolat et saupoudrer sur la crème fouettée.

Note :
On trouve la préparation pour crème anglaise dans les épiceries, avec les poudings instantanés. Vous pouvez aussi utiliser notre recette de crème anglaise dans le mini-livre *Tartes et poudings* (page 33) ou le mini-livre *Les pâtes* (page 56).

Vacherin de grand-maman

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 2 heures 15
Pour 6 à 8 personnes

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1 tasse de sucre
2 cuil. à café de farine
1 cuil. à café de vinaigre

Garniture
250 ml de crème Chantilly
Fruits frais (fruits de la Passion, fraises, kiwis, pêches etc.) pour décorer.

1. Préchauffer le four à 240 °C. Beurrer une grande plaque. Tapisser de papier sulfurisé mouillé. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs et le sel en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Ajouter la farine et le vinaigre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Étendre la meringue sur la plaque et lui donner la forme d'un gâteau rond d'environ 20 cm. À l'aide d'un couteau à lame plate, lisser le tour et le dessus de la meringue.
3. Réduire la température du four à 160°C et faire cuire 2 heures 15 jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Sortir la meringue encore chaude, la retourner sur un plat de service. Retirer délicatement le papier sulfurisé. (Le papier collera si la meringue est froide. La meringue chaude se craquellera légèrement ce qui est normal.)
4. Étendre la crème fouettée. Décorer de fruits (fruits de la Passion, fraises, kiwis, pêches). Découper et servir.

Vacherin aux pêches et au citron

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30
Pour 6 personnes

4 blancs d'œufs
3/4 de tasse de sucre
1 cuil. à café de vinaigre blanc
1 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
1 grande boîte de pêches au sirop
4 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à café de jus de citron
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé une grande plaque. Dessiner un cercle de 20 cm sur le papier.
2. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Ajouter le vinaigre, l'essence de vanille et mélanger.
3. Étendre la meringue sur le cercle dessiné en faisant un léger creux au centre. Réduire la température du four à 150 °C. Cuire au four 1 heure 30 jusqu'à ce que ce soit croustillant. Éteindre le four. Laisser refroidir dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Garniture
Réduire les pêches en purée au mixeur. Dans une casserole, battre les jaunes d'œufs, le sucre et la farine, jusqu'à ce que ce que le mélange soit pâle et épais. Faire chauffer la purée de pêches, le jus et le zeste de citron. Retirer juste avant l'ébullition. Ajouter au mélange de jaunes d'œufs, en battant sans arrêt. Cuire à feu moyen environ 5 minutes, en remuant, jusqu'à ébullition et épaississement du mélange. Retirer du feu. Déposer une feuille de plastique à la surface de la garniture. Laisser refroidir.
5. Déposer la garniture refroidie dans le creux de la meringue, égaliser la surface. Laisser reposer 10 minutes avant de couper. Garnir de crème fouettée et de longs zestes de citron.

Vacherin tropical

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 6 à 8 personnes

4 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
1 cuil. à soupe de Maïzena
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de noix de coco râpée, grillée
1 mangue coupée en tranches fines
1 3/4 de tasse de crème, fouettée
Pulpe de 2 fruits de la Passion

1. Préchauffer le four à 150 °C. Beurrer une grande plaque et la tapisser de papier sulfurisé. Dessiner un cercle de 15 cm.
2. Dans une terrine, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
3. Incorporer délicatement la farine de maïs (Maïzena), l'essence de vanille et la noix de coco grillée à la préparation. Étendre la meringue sur le cercle dessiné. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce que ce soit croustillant. Éteindre le four. Laisser refroidir dans le four, la porte légèrement ouverte.
4. Décorer le vacherin de crème fouettée, de tranches de mangue, de fruits de la Passion ou de tout autre fruit (ananas, kiwis).

Note :
Vous pouvez aussi utiliser des fruits de saison pour décorer le vacherin.



Vacherin tropical (à gauche) et vacherin aux pêches et au citron (à droite)

Diplomates et parfaits

Redécouvrez le plaisir des diplomates et des parfaits, pour leur douceur et leur saveur, mais aussi pour renouer avec ces desserts trop souvent oubliés.

Diplomate anglais

Préparation : 15 minutes + réfrigération 1 nuit
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 personnes

1 paquet de 85 g de gelée aux cerises ou aux framboises
1/2 l d'eau bouillante
2 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise
1 cuil. à soupe de sucre
1/2 l de lait
250 g de génoise ou autre gâteau blanc
5 cuil. à soupe de sherry
425 g de pêches au sirop
Crème fouettée pour décorer
1/2 tasse d'amandes effilées, grillées

1. Dans une terrine, déposer la gelée. Y verser l'eau bouillante. Mélanger pour dissoudre. Verser le mélange dans un plat peu profond. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en cubes de 2 cm.
2. Dans une casserole, mélanger la préparation pour crème anglaise et le sucre. Ajouter le lait petit à petit, jusqu'à ce que ce soit lisse. Cuire en remuant à feu moyen, jusqu'à ébullition et épaississement. Laisser refroidir. Déposer une feuille de plastique directement à la surface de la crème anglaise.
3. Couper le gâteau en cubes de 2,5 cm. Les déposer dans le fond d'un plat de service d'une contenance de 1 l. Verser le sherry par-dessus. Égoutter les pêches, et réserver la moitié du sirop. Arroser le gâteau du sirop mis de côté. Verser la moitié de la crème anglaise sur le gâteau. Couvrir des cubes de gelée, des tranches de pêche et du reste de la crème anglaise. Déposer la crème fouettée sur le dessus et saupoudrer d'amandes. Placer au réfrigérateur toute une nuit.

Diplomate anglais (en haut à gauche), diplomate à la noix de coco et aux macarons (à droite) et diplomate de fête (en bas)



Quelques recettes requièrent de la préparation pour gelée aux fruits. Si vous n'en trouvez pas chez vos fournisseurs, il est facile de la préparer soi-même, à l'aide de fruits frais ou en conserve, de sucre et de gélatine, en suivant les conseils que vous trouverez sur le paquet de gélatine.

Diplomate de fête

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 6 à 8 personnes

1 cake aux fruits de 500 g
180 ml de brandy ou de sherry
200 g de fruits secs hachés
1/4 de tasse de gingembre confit haché
1 1/2 tasse de crème anglaise
100 g de petits macarons (facultatif)
Fraises pour décorer

1. Dans un plat de service, émietter le gâteau. Verser 4 cuil. à soupe de brandy sur le gâteau.
2. Dans une casserole, mélanger le reste du brandy et les fruits séchés. Cuire à feu moyen environ 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que les fruits soient gonflés. Retirer du feu. Ajouter le mélange de fruits et le gingembre confit au gâteau. Mélanger. Couvrir et laisser refroidir.
3. Verser la crème anglaise sur le gâteau et les fruits. Couvrir et tenir frais jusqu'au moment de servir. Servir le diplomate avec des fraises et un macaron, au goût. Délicieux avec de la crème glacée à la vanille.



Diplomate à la noix de coco et aux macarons

Préparation : 15 minutes + réfrigération
Temps de cuisson : 5 à 10 minutes
Pour 6 personnes

2 grands bocaux de cerises dénoyautées
1 cuil. à soupe de farine de maïs (Maïzena)
12 macarons, hachés grossièrement
4 cuil. à soupe de liqueur d'amande (type Amaretto)
2 1/2 tasses de crème anglaise
1/2 tasse de noix de coco râpée, grillée

1. Égoutter les cerises et réserver le jus. Dans une casserole, mélanger la farine de maïs avec un peu du jus pour obtenir une pâte lisse. Ajouter petit à petit le reste du jus. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce. Retirer du feu. Laisser refroidir.
2. Dans un plat de service d'une contenance de 1 l, déposer la moitié des macarons. Verser la moitié de la liqueur d'amande. Verser la moitié de la crème anglaise. Couvrir de cerises, du reste des macarons, du reste de liqueur d'amande, de la sauce aux cerises refroidie et du reste de crème anglaise. Décorer de noix de coco grillée. Tenir au frais plusieurs heures avant de servir. Décorer de crème chantilly, si désiré.

Tiramisu

Préparation : 15 minutes + réfrigération toute une nuit
Temps de cuisson : –
Pour 6 à 8 personnes

250 g de mascarpone
200 g de fromage frais
125 ml de crème
4 œufs, séparés
5 cuil. à soupe de sucre
625 ml d'espresso ou de café fort
5 cuil. à soupe de sucre supplémentaire
500 g de boudoirs
4 cuil. à soupe de cacao
3/4 de tasse de crème fouettée supplémentaire.
Copeaux de chocolat pour décorer

1. Battre le mascarpone et le fromage frais jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajouter la crème et les jaunes d'œufs. Battre pour bien mélanger.
2. Dans une terrine, battre les



Tiramisu

blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre. Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer le mélange de fromages.
3. Dans une terrine, mélanger le café et le sucre supplémentaire. Tremper rapidement 1/3 des boudoirs. Les déposer dans le fond d'un plat de service. Saupoudrer de 1 cuil. à soupe de cacao tamisé. Étendre 1/3 du mélange de fromages. Répéter deux fois. Tenir au frais toute une nuit pour laisser les saveurs se marier et les biscuits se ramollir. Saupoudrer le dessus de cacao. On peut aussi décorer de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Note :
Si vous ne trouvez pas de mascarpone, utilisez un autre fromage à la crème.

Diplomate aux abricots

Préparation : 20 minutes + réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 personnes

2 génoises
1/2 tasse de confiture d'abricots
4 cuil. à soupe d'eau
125 ml de brandy
1 paquet de 85 g de gelée aux abricots ou à l'orange
1/2 l d'eau bouillante
2 bananes, pelées en tranches
1/2 l de crème anglaise
250 ml de crème, fouettée
50 g d'amandes hachées grillées
La pulpe de 2 fruits de la Passion (facultatif)

1. Couper les génoises en cubes de 2 cm et les déposer dans un plat de service ou des verres à pied. Mélanger la confiture, l'eau et le brandy. Verser sur le gâteau.
2. Déposer la poudre à gelée dans une terrine. Verser l'eau bouillante. Mélanger pour dissoudre. Verser dans un moule de 28 x 18 cm. Tenir au frais jusqu'à ce que la gelée soit prise. Couper en cubes.
3. Déposer les cubes de gelée aux fruits sur les cubes de gâteau. Couvrir de bananes et de crème anglaise. Décorer de crème fouettée, d'amandes et de pulpe de fruits de la Passion. Tenir au frais.

Diplomate du dimanche

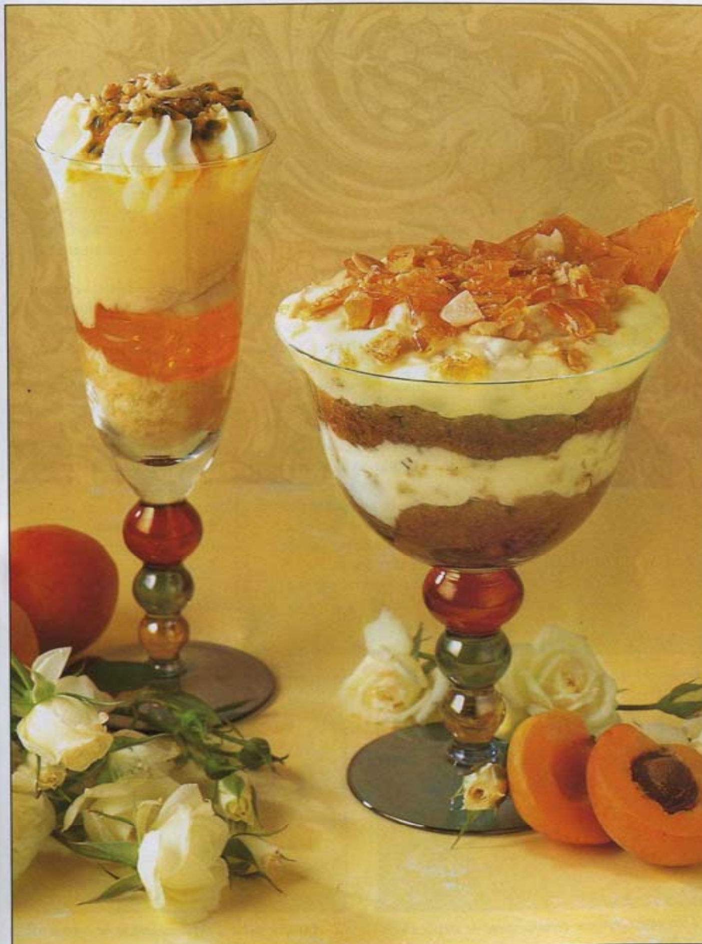
Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes
Pour 6 à 8 personnes

1 génoise
180 ml de café fort très chaud
2 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de whisky ou de rhum brun
3 œufs, séparés
2 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe de farine de maïs (Maïzena)
250 ml de lait très chaud
125 ml de crème, légèrement fouettée

Praliné
300 g de sucre
125 ml d'eau
50 g d'amandes effilées

1. Couper la génoise en cubes de 2 cm. Dans un plat de service ou des coupes à parfait, répartir la moitié des cubes de gâteau. Dans une terrine, mélanger le café, le sucre et le rhum ou le whisky. Laisser refroidir. Humecter les cubes de gâteau avec la moitié du mélange de café.
2. Dans une casserole hors du feu, fouetter les jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe de sucre et la farine de maïs, jusqu'à ce que le mélange soit épais et pâle. Ajouter le lait au mélange d'œufs, en battant sans arrêt.
3. Cuire à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à épaississement du mélange. Retirer du feu. Couvrir la surface d'une feuille de plastique. Laisser refroidir. Battre les blancs d'œufs et le reste de sucre (4 cuil. à soupe) en neige ferme. Incorporer délicatement au mélange précédent, avec la crème.
4. Praliné
Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser bouillir 5 minutes sans remuer. Ajouter les amandes et mélanger jusqu'à ce que ce soit de couleur caramel. Retirer du feu. Verser le mélange sur une plaque beurrée. Laisser refroidir. Couper en morceaux. Incorporer les 3/4 du praliné à la préparation à base de crème.
5. Pour assembler le tout, déposer la préparation à base de crème sur les cubes de gâteau. Couvrir du reste de gâteau. Humecter du mélange de café refroidi. Déposer le reste de la préparation à base de crème. Couvrir et tenir au frais 2 à 3 heures. Décorer avec le reste de praliné.

Diplomate aux abricots (à gauche) et diplomate du dimanche (à droite)



Diplomate italien

Préparation : 40 minutes + 8 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 8 personnes



1 génoise double
820 g d'abricots au sirop, égouttés

Sirop
150 ml d'eau
1 cuil. à soupe de sucre
5 cuil. à soupe de marsala ou de porto

Crème anglaise
3 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de farine
250 ml de lait, chaud
250 ml de crème
1 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
3 blancs d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre

1. Trancher chaque gâteau en deux dans le sens de la longueur. Tapisser d'une feuille de plastique une terrine en verre d'une contenance de 1,75 l et de même diamètre que la génoise.

2. Sirop
Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et ajouter le marsala.

3. Crème anglaise
Dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Ajouter petit à petit le lait et la crème au mélange de jaune d'œufs, sans cesser de battre. Déposer sur le feu, au-dessus d'une casserole d'eau mijotante, et remuer 5 minutes sans arrêt, jusqu'à ébullition et épaississement de la crème. Retirer du feu et ajouter l'essence de vanille. Déposer une feuille de plastique directement sur la crème anglaise. Laisser refroidir.

4. Pour assembler le diplomate, étendre une fine couche de crème anglaise dans le plat préparé. Déposer une couche de gâteau. Humecter généreusement le gâteau du sirop. Étendre un peu de crème anglaise. Couvrir d'abricots hachés. Répéter la superposition avec le reste des ingrédients. Couvrir et tenir au frais 8 heures.

5. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre petit à petit sans cesser de battre, jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.

6. Préchauffer le four à 180 °C. Démouler le diplomate sur une plaque tapissée de papier d'aluminium. Couvrir de meringue. Cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Découper et servir.





1. *Découper chaque génoise dans le sens de la longueur.*

2. *Ajouter petit à petit le lait et la crème au mélange de jaunes d'œufs.*



Diplomate italien





3. *Recouvrir de morceaux d'abricots.*

4. *Étaler la meringue avec une spatule.*

Diplomate aux pommes

Préparation : 35 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 6 à 8 personnes

5 pommes, pelées en tranches
2 cuil. à soupe d'eau
3/4 de tasse de sucre
1/2 cuil. à café de muscade
1 cuil. à café de zeste de citron vert ou de citron râpé
12 boudoirs
250 ml de crème anglaise maison ou du commerce (voir notre recette en page 33 du livre Tartes et poudings*)*
125 ml de crème, fouettée (facultatif)
1 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à café d'épices mélangées

1. Dans une casserole, déposer les pommes et l'eau. Couvrir et cuire à feu doux, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer du feu et écraser avec une fourchette. Ajouter le sucre, la muscade et le zeste de citron vert ou de citron.
2. Dans un plat de service ou des coupes à parfaits, superposer les boudoirs, les pommes et la crème anglaise. Couvrir et tenir au frais 3 heures.
3. Décorer de crème fouettée. Saupoudrer du mélange de sucre glace et d'épices.

Diplomate aux fraises

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes

425 g de pêches en tranches (en conserve)
4 cuil. à soupe de sherry
1 gâteau roulé à la confiture de fraises
250 g de fraises, coupées en deux
1 paquet de 85 g de gelée aux fraises
1/2 l d'eau bouillante
1/2 l de crème anglaise
300 ml de crème, fouettée
30 g de cerneaux de noix, grillées

1. Egoutter les tranches de pêche et réserver un peu de sirop. Couper le gâteau roulé en tranches de 1 cm d'épaisseur. Les disposer dans le fond et sur les bords d'un plat de service.
2. Mélanger le sherry et le sirop. Déposer les tranches de pêche sur le fond. Arrosez de sirop.
3. Dissoudre la gelée dans l'eau bouillante. Bien mélanger. Verser dans un moule carré de 18 cm de côté. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit pris. Couper en cubes.
4. Déposer les cubes de gelée aux fraises sur les pêches. Recouvrir de crème anglaise. Décorer de crème fouettée, de fraises et de cerneaux de noix.

Diplomate à la gelée

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 personnes

1 gâteau roulé à la confiture
4 cuil. à soupe de porto ou de marsala
1 paquet de 85 g de gelée rouge (cerises, framboises ou fraises)
1/2 l d'eau bouillante
375 ml de crème, fouettée
250 g de mûres ou de framboises
30 g de noix de pécan, grillées
2 cuil. à café de sucre glace

Crème anglaise
2 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à soupe de sucre
1/2 l de lait
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
3 œufs, légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille

1. Couper le gâteau roulé en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans un plat de service profond, disposer les tranches dans le fond et sur la partie inférieure des bords. Y verser le porto ou le marsala. Couvrir et tenir au frais.
2. Dissoudre la gelée dans l'eau bouillante. Verser dans un moule de 28 x 18 cm. Tenir au frais jusqu'à ce que le mélange soit pris. Couper en cubes.
3. Crème anglaise
Dans une casserole, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le lait petit à petit en remuant.



De gauche à droite : diplomate aux pommes, diplomate aux fraises et diplomate à la gelée

Ajouter le zeste de citron et cuire à feu moyen en remuant, jusqu'à ébullition et épaississement. Ajouter les œufs, progressivement, en fouettant. Ajouter l'essence de vanille et bien mélanger. Couvrir la surface d'une feuille de plastique. Laisser refroidir.
4. Pour assembler la diplomate, déposer la gelée et la crème anglaise en alternance sur le gâteau. Terminer par la crème anglaise. Décorer de crème fouettée, de mûres et de noix de pécan. Saupoudrer de sucre glace.

Note :
Vous pouvez acheter dans le commerce des préparations pour crème anglaise. Suivez les indications du fabricant.

Diplomate à l'orange

Préparation : 40 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes

1 génoise
5 cuil. à soupe de marmelade
125 ml de jus d'orange
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange

Crème à l'orange
4 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre
1 1/2 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 1/2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
2 cuil. à soupe de farine
375 ml de lait
4 cuil. à soupe de crème
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

Gelée à l'orange
1 cuil. à soupe de gélatine
4 cuil. à soupe d'eau
300 ml de jus d'orange
5 cuil. à soupe de sucre
180 ml de crème, fouettée fermement
Quartiers pelés de 1 orange

1. Couper le gâteau en deux dans le sens de la longueur. Étendre la marmelade entre les deux couches. Couper en lanières de 1 cm de large. Tapisser un plat de service ou des verres à parfaits avec les lanières de génoise. Réserver le reste des lanières. Mélanger le jus et la liqueur d'orange. En verser la moitié sur le gâteau. Réserver 30 minutes.

2. Crème à l'orange
Dans une casserole, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, les zestes et la farine, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Faire chauffer le lait et la crème. Retirer avant le point d'ébullition. Ajouter petit à petit au mélange d'œufs, sans cesser de battre.

3. Faire chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition et épaississement. Retirer du feu. Ajouter l'essence de vanille. Déposer une feuille de plastique directement à la surface de la crème. Laisser refroidir.

4. Gelée à l'orange
Dans une terrine, faire gonfler la gélatine dans l'eau. Dissoudre au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante ou au micro-ondes. Dans une casserole, mélanger la moitié du jus, le sucre et la gélatine. Cuire à feu moyen en remuant, de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter le reste du jus. Verser le mélange dans un moule carré de 18 cm de côté. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit pris.

5. Pour assembler le diplomate, verser un peu de crème à l'orange sur le gâteau. Couvrir des lanières de gâteau réservées. Arroser avec le mélange de liqueur d'orange. Étendre le reste de la crème à l'orange. Couvrir de crème fouettée. Couper la gelée en petits cubes. Les déposer sur la crème fouettée. Décorer de quartiers d'orange. Tenir au frais 3 heures avant de servir.

Diplomate Forêt-Noire

Préparation : 30 minutes + 3 à 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 personnes

350 g de gâteau au chocolat

Garniture
2 bocaux de 450 g de cerises dénoyautées
4 cuil. à soupe de kirsch

Crème anglaise
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe de farine
250 ml de lait, chaud
1 cuil. à café d'essence de vanille
180 ml de crème, fouettée légèrement

Décoration
50 g d'amandes effilées, grillées
180 ml de crème, légèrement fouettée

1. Couper le gâteau en fines lanières. Tapisser la base d'une terrine d'une contenance de 1,75 l avec un peu de gâteau.

2. Égoutter les cerises et réserver le jus. Mélanger 250 ml du jus de cerises avec le kirsch. Verser sur le gâteau. Y déposer le tiers des cerises.



Diplomate Forêt-Noire (à gauche) et diplomate à l'orange (à droite)

3. Crème anglaise
Dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et la farine, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Retirer du feu immédiatement. Ajouter le lait chaud petit à petit sans cesser de battre. Déposer sur une casserole remplie d'eau bouillante. Cuire en remuant jusqu'à ébullition et épaississement. Retirer du feu. Ajouter l'essence de vanille. Laisser refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée.

4. Pour assembler le diplomate, déposer 1/3 de la crème anglaise sur les cerises. Couvrir de gâteau, du jus de cerises, de cerises et de crème anglaise. Répéter le tout en terminant par la crème anglaise. Couvrir et tenir au frais 3 à 4 heures. Décorer avec des amandes et de la crème fouettée.

Parfait cassata

Préparation : 25 minutes +
4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 personnes

1,5 l de crème glacée à la vanille, molle
1 cuil. à café d'essence d'amande
1 l de crème glacée au chocolat, molle
2 cuil. à soupe de cerises rouges confites hachées
2 cuil. à soupe de cerises vertes confites hachées
1/4 de tasse d'abricots secs hachés
2 cuil. à soupe d'ananas confit, haché
1/2 tasse d'amandes effilées, grillées

1. Tapisser d'une feuille de plastique deux moules de 23 x 13 cm. Dans une terrine, mélanger la moitié de la crème glacée à la vanille et l'essence d'amande. Étendre dans le fond des deux moules.
2. Étendre la crème glacée au chocolat sur la crème glacée à la vanille. Congeler pendant la préparation de la prochaine couche.
3. Mélanger le reste de la crème glacée à la vanille avec les cerises rouges et vertes, les abricots, les ananas et les amandes. Étendre sur la crème glacée au chocolat. Couvrir d'une feuille de plastique. Congeler 4 heures jusqu'à ce que ce soit ferme. Couper en tranches avant de servir.



Parfait au caramel

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes

90 g de beurre
3/4 de tasse de cassonade, tassée
150 ml de crème
1/2 l de crème glacée à la vanille
100 g de boules au chocolat fourré, coupées en deux

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la cassonade. Cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Poursuivre la cuisson à feu. Laisser mijoter 3 minutes, sans bouillir, jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer du feu. Laisser tiédir. Ajouter la crème et laisser refroidir. Fouetter jusqu'à ce que ce soit lisse.
2. Dans quatre verres à pied, superposer la crème glacée, les boules de chocolat fourrées et le caramel. Servir immédiatement.

Parfait à la guimauve et aux fraises

Préparation : 15 minutes +
3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 6 personnes

1 paquet de 85 g de gelée aux fraises
1/2 l d'eau bouillante
250 g de fraises, en morceaux
1/2 l de crème glacée à la vanille
24 grosses guimauves blanches ou roses, coupées en deux
Crème fouettée pour décorer
6 fraises entières

1. Dans une terrine, déposer la gelée à la fraise. Y verser l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à ce que ce soit dissous. Tenir au frais jusqu'à ce que ce soit pris.
2. Passer la moitié des fraises au mixeur environ 30 secondes.
3. Dans six verres à parfaits, superposer la crème glacée, la gelée, le reste des fraises, les guimauves et la purée de fraises. Décorer de crème fouettée et d'une fraise entière.

De gauche à droite : parfait à la guimauve et aux fraises, parfait cassata, parfait au caramel



Parfait au chocolat

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : –
Pour 4 personnes

125 g de gaufrettes vanille/chocolat, émiettées
2 cuil. à soupe de liqueur de café
1/2 l de crème glacée au chocolat
250 ml de crème, fouettée
1/3 de tasse de grains de chocolat

1. Dans une terrine, mélanger les gaufrettes et la liqueur de café. Réserver 5 minutes.
2. Dans quatre verres à parfaits, superposer la crème glacée, le mélange de biscuits, la crème fouettée et les grains de chocolat. Terminer avec la crème fouettée et garnir de grains de chocolat. Servir immédiatement.

Parfait au café et aux cacahuètes

Préparation : 40 minutes + congélation
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 8 personnes

1 tasse de sucre
5 cuil. à soupe d'eau
1/2 l de lait
1/2 tasse de sucre supplémentaire
6 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe de café instantané
1 cuil. à café d'eau
625 ml de crème
3 barres de chocolat « Crunchie », hachées grossièrement

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter 4 minutes sans remuer jusqu'à ce que le sirop soit de couleur caramel. Retirer du feu. Laisser refroidir. Incorporer le lait. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que le caramel soit dissous.
2. Tapisser d'une feuille de plastique un moule de 23 x 13 cm. Fouetter le sucre supplémentaire et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit pâle. Incorporer le mélange de lait et le café dissous dans l'eau en battant. Déposer sur un récipient rempli d'eau bouillante. Fouetter jusqu'à épaississement du mélange. La sauce doit napper le dos d'une cuillère.
3. Laisser refroidir. Ajouter la crème. Verser dans un moule peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à peine ferme. Mettre dans une terrine. Battre au batteur électrique. Remettre dans le moule et congeler jusqu'à ce que ce soit à peine ferme. Battre de nouveau. Incorporer délicatement les barres de chocolat . Étendre le mélange dans le moule préparé. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. Couper en tranches pour servir. On peut décorer de praliné ou de caramel dur.

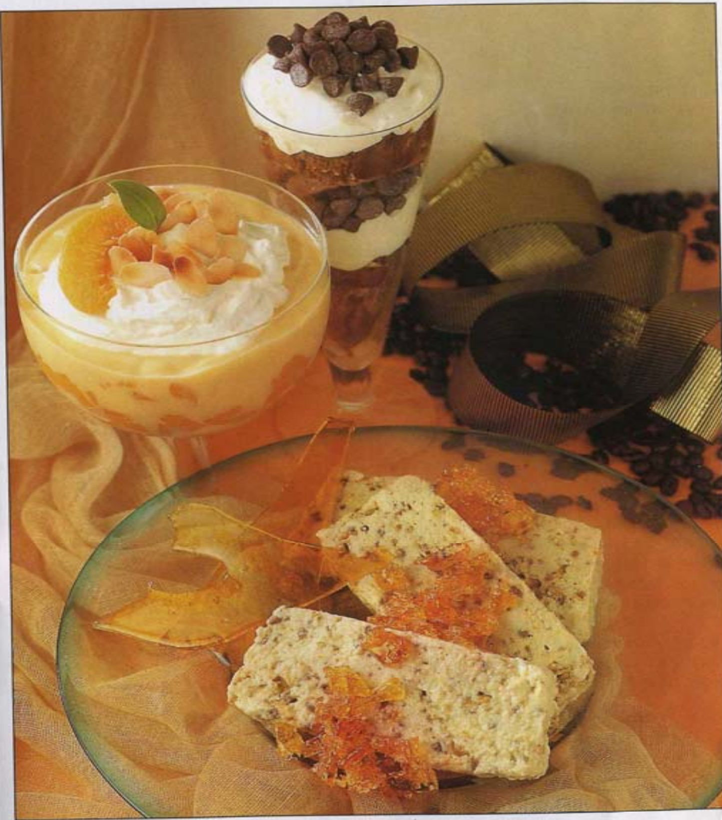
Parfait aux pêches

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : –
Pour 4 personnes

1 boîte de 425 g de pêches au sirop égouttées, hachées
6 cuil. à café de liqueur à la pêche
1/2 l de crème glacée à la vanille
375 ml de crème anglaise
125 ml de crème, fouettée
2 cuil. à soupe d'amandes effilées, grillées

1. Dans une terrine, mélanger les pêches et la liqueur aux pêches. Réserver 5 minutes.
2. Dans quatre verres à parfaits, superposer la crème glacée, les pêches et la crème anglaise. Garnir de crème fouettée et saupoudrer d'amandes. Servir immédiatement.

Note :
Vous pouvez utiliser de la gelée à l'orange. Si vous ne trouvez pas de gelée à l'orange dans le commerce, préparez-la vous même selon la recette de la page 58. Hachez-la lorsqu'elle est prise.



À partir du haut : parfait au chocolat, parfait aux pêches, parfait au café et aux cacahuètes

Conseil :
Pour un dessert de fête, remplacez les pêches au sirop par des mangues ou des papayes fraîches et du rhum brun de la Jamaïque. Ajoutez une gelée à l'orange ou au fruit de la Passion.

Index



KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Cologne